

Outturn

Octobre 2022
SMWS Switzerland

DÉBUT
DES VENTES :
SAMEDI
8 OCTOBRE



EERIE-SISTIBLE DRAMS

Pour ce mois d'octobre, il n'y aura que des friandises sans aucun mauvais sort. Découvrez notre sélection diaboliquement irrésistible de nouveaux whiskies.



En septembre, plusieurs rassemblements « Gathering » ont eu lieu dans le monde entier. En plus de nos dégustations, nous fêtons cela avec le dernier single cask en exclusivité pour la Suisse. Comme l'année dernière, la note de dégustation a été écrite par nos membres : **70.47 : Le coffre à jouets qui grince de mémère.**

Le nom de cette mise en bouteille a été donné par notre membre Raphael Lingg. Un grand merci à tous les autres membres pour leur participation ; j'espère que vous vous êtes tous bien amusés.

Outre les dernières mises en bouteille d'Écosse, vous pouvez également découvrir quatre whiskies provenant d'autres régions. Deux d'entre eux viennent du Pays de Galles : **128.20 : Délicieusement 'ouf'** et **128.21 : Un dragon aux multiples facettes**, et deux des États-Unis : **140.12 : La petite goutte dans la prairie** et **CW1.5 : Péchés à la cannelle.**

Et bien entendu, vous trouverez dans ce nouveau numéro d'Outturn le nouvel article de la série « Quand la saveur prend vie ». Cette fois-ci, nous démarrons la trilogie de la tourbe ; avec bien sûr le profil « Légèrement tourbé ».

Enfin, si vous ne trouvez rien dans ce numéro d'Outturn, je vous conseille d'aller dans notre boutique en ligne, où vous trouverez une large sélection de vieilles bouteilles, toutes aussi fascinantes les unes que les autres.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à feuilleter ces pages !



Patric Lutz

QUAND LA SAVEUR PREND VIE LÉGÈREMENT TOURBÉ



L'automne est arrivé et la chaleur de l'été n'est déjà plus qu'un doux souvenir, alors rassemblez-vous autour de notre feu de camp sur la plage. Vous êtes confortablement assis ?

Julien Willems se lance dans l'histoire du trio de whiskies au profil aromatique tourbé de la Society, un sujet qui nous occupera tout au long de l'automne et jusqu'au seuil de la nuit de l'hiver écossais. Plantez vos guimauves sur un bâton et faites les griller sur les braises, dégustez une brochette de saumon grillé à la flamme ou une tranche ou deux de jambon ibérique. Arrosez le tout d'une tasse de lapsang souchong et rendons hommage à la flamme qui nous pousse tous à vivre de savoureuses aventures sans fin.

Tout commence par un dicton, probablement presque aussi vieux que l'humanité : « Il n'y a pas de fumée sans feu. » Et le feu est l'un des héros méconnus du whisky. C'est l'élément qui lie l'ensemble du processus et de l'histoire du whisky. Qu'il s'agisse de fournir de la chaleur pour transformer l'orge en malt, de chauffer (à l'origine en tout cas) les alambics toujours assoiffés, ou de toaster et carboniser les fûts, son importance est inestimable. Pour chaque gorgée, le feu contribue à créer certains des arômes les plus emblématiques et les plus recherchés du whisky écossais.

Aujourd'hui, nous allons voir comment un whisky finit par se retrouver dans le profil aromatique « Légèrement tourbé » de la Society. Avec des marqueurs de goût comme la guimauve toastée et, assez souvent, une belle portion de fruits carbonisés au barbecue, la torche des esters brûle toujours avec éclat.

On ne présente plus ces composés aromatiques fruités, qui naissent lors de la fermentation du wash (lisez notre article sur le profil « Sucré, fruité et moelleux » pour en savoir plus à ce sujet). Ici, les notes fumées et tourbées donnent un peu plus de vapeur et de longueur au whisky. Pour une boisson, les brindilles brûlées, les cendres de bois et le saumon fumé peuvent être des arômes qui divisent, mais si le tout est enrobé de

saveurs plus sombres et plus douces de lavande et de miel de bruyère, cela ne manquera pas de susciter l'intérêt de tous. Tous ces arômes sont généralement associés à des composés phénoliques et liés à la combustion de la tourbe. Mais comment se retrouvent-ils dans le whisky ?

FEEL THE HEAT

Avant de devenir du malt, l'orge est laissée à tremper et à germer. Pour se développer, la plante commence à sécréter des substances (enzymes) qui l'aideront à décomposer l'amidon du grain en sucres simples (c'est facile, il suffit de penser au sucre d'orge), qui pourront être utilisés comme source d'énergie. Plus la plante grandit, moins il reste de sucres dans le grain ; il est donc essentiel de tuer ce phénomène

dans l'œuf. Eh oui, vous l'avez tous deviné : la solution, c'est le feu. Plus précisément, on utilise (traditionnellement) l'air chaud et sec d'un four pour sécher le grain encore humide et arrêter la germination. Si l'on utilise de la tourbe dans le four, sa fumée épaisse et aromatique agrémente l'orge d'une marque inimitable d'arômes de terre, de suie, de brûlé,

parfois médicinaux ou de fleurs sombres. Ces composés phénoliques confèrent ensuite des propriétés aromatiques au wash (bière de malt qui est ensuite distillée en spiritueux), et la distillation les concentre davantage dans le spiritueux.

Dans le cas des malts « Légèrement tourbés », comme leur nom l'indique, le niveau de tourbage du malt (dont on entend souvent parler, mais pas toujours avec beaucoup de pertinence, en « ppm » pour « parties [de composés phénoliques] par million ») est généralement plus faible.

Mais la façon dont le malt est distillé est tout aussi importante. En général, les notes de tête sont,



certes, fumées et parfois médicinales, mais aussi plus huileuses et plus charnues que celles de la plupart des drams non tourbés. Cela peut être lié à une réflexion que nous avons partagée dans l'article sur le profil « Huileux et côtier » en mai : les composés huileux et phénoliques sont plus lourds et moins volatils que les esters, l'éthanol et l'eau. Cela signifie que la distillation sera interrompue plus tard (à un « point bas ») afin de tirer parti au maximum des arômes phénoliques contenus dans le wash et les low wines. Mais plus la distillation se prolonge, plus elle devient risquée, avec d'abord des arômes de noix, de viande, de poisson, puis des notes moins souhaitables de sueur et de fromage qui se frayent progressivement un chemin à travers l'alambic.

Tout est donc une question d'équilibre entre la quantité de composés phénoliques que l'on peut extraire tout en gardant un spiritueux suffisamment propre, en fonction du style recherché par le distillateur. Mais pour les malts « Légèrement tourbés », la tendance est généralement à la propreté et à la retenue. De plus, même une concentration infime de phénols sera perceptible pour la plupart des gens, car notre système olfactif est extrêmement sensible à ces composés, probablement en partie pour des raisons liées à l'évolution (après tout, quand on vit dans une forêt, il peut être essentiel de sentir s'il y a un feu).

DES COMBINAISONS DE FÛTS

Mais l'histoire ne se résume pas à la distillation. Comme nous l'avons mentionné dans nos articles précédents, les fûts peuvent également fournir toute une gamme de saveurs fumées, avec des composés comme le gaïacol, et peuvent contribuer à orienter le whisky vers des saveurs plus fumées ou à renforcer ses arômes tourbés.

Imaginez un fût qui abritait un whisky tourbé, que l'on viderait et réutiliserait pour faire vieillir un autre spiritueux. L'équipe des spiritueux de la Society a expérimenté cette méthode dans le passé (ainsi que récemment) et a fait vieillir des whiskies non tourbés dans des fûts précédemment occupés par des whiskies au profil aromatique « Tourbé » ou « Très tourbé », créant ainsi de nouvelles boissons surprenantes et délicieuses (pensez notamment au fût n° 89.14 : Omelette surprise et au fût n° 89.15 : Pinball wizard, ou encore au fût n° 70.38 : B+B=B²). Mais l'équipe des spiritueux a également joué avec les types d'arômes tourbés spécifiques.

Par exemple, avec le fût n° 4.293 : A cunning combo, ils ont transféré un distillat tourbé des Orcades de son fût de sherry d'origine à un fût de sherry oloroso de second remplissage qui avait précédemment abrité un whisky d'Islay bien vieilli (fût n° 29.260 : A visceral, elemental experience). Cela a donné naissance à un whisky marqué sherry d'une grande richesse, avec des caractéristiques tourbées distinctes de l'île d'Islay et des Orcades.

Dans l'ensemble, il existe de nombreuses façons de conférer des arômes tourbés et fumés à votre whisky, en particulier lorsqu'il s'agit de drams « Légèrement tourbés ». Un peu de fumée et de tourbe peuvent vraiment contribuer à enflammer les passions. C'est sur cette note que se termine le premier acte de cette histoire, mais avec l'automne qui pointe son nez, nous reviendrons avec d'autres considérations sur les malts tourbés et la tourbe elle-même. En attendant, ne manquez pas d'ouvrir une bouteille de whisky « Légèrement tourbé » pour apprécier les subtiles complexités de ce profil magnifiquement varié.



CALENDRIER DE WHISKY 2022

Offrez ou faites-vous plaisir avec 25 jours de drams variés, jeunes et vieux, représentant la plupart des profils de goût de la Society.

Il existent deux versions : l'une avec les détails du whisky sur les bouteilles et l'autre uniquement numérotée. Et pour ceux qui veulent percer l'énigme, la solution se trouve dans une enveloppe fermée.

CONTENU

25 x 5cl

PRIX

CHF 299.-

POUR COMMANDER

shop.smws.ch

LIVRAISON

à partir de mi-novembre

CALENDRIER DE WHISKY AVEC INFO



CALENDRIER DE WHISKY NUMÉROTÉ SEULEMENT



Noël approche et il est temps de penser aux cadeaux à acheter pour les personnes importantes de votre vie.

ADHESION CADEAU

Vous connaissez déjà la joie de faire partie de notre groupe unique de passionnés du whisky. Alors, pourquoi ne pas partager cette année avec vos proches l'expérience de faire partie de ce club en leur offrant en cadeau leur adhésion ?

Les options commencent à CHF 80.–, et vous pourrez ainsi offrir le cadeau idéal pour votre amateur de whisky préféré.

Ajoutez une bouteille de whisky, le livre « The Founder's Tale » ou un coffret dégustation Society pour les aider à commencer leur aventure en tant que membre.

POUR COMMANDER, VISITEZ
smws.ch/fr/adhesion-cadeau

CHF
80



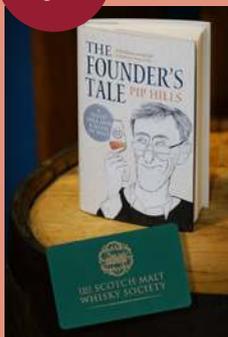
ADHÉSION

CHF
90



**ADHÉSION avec une
bouteille de whisky
individuelle**

CHF
210



**ADHÉSION avec
le livre « THE
FOUNDER'S TALE »**



**ADHÉSION
avec coffret
dégustation Society**

VÉRITABLE RAYON DE SOLEIL

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 95.34
CHF 88.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>13 years</i>
DISTILLED	<i>16 January 2006</i>
OUTTURN	<i>231 bottles</i>
ABV	<i>55.6 %</i>

Pur, le nez débordait de parfums de vanille, tarte à la crème anglaise Custard Tart, dessert Lemon Fool au citron et mûres, mais aussi crème brûlée dégustée sur une terrasse en plein soleil, sur la Côte d'Azur, après un long déjeuner. En bouche avant dilution, vivifiante limonade au gingembre, curcuma et menthe fraîche qui nous laissa bouche bée un instant, avant l'arrivée en finale d'un verre de Sauvignon Blanc sec, vif et froid. Un peu d'eau, et nous étions en train de préparer une salade de melon Cantaloup aux parfums de citron vert, menthe et gingembre et aux saveurs juteuses de bonbons à l'orange. Le tout combiné à un arrière-goût d'agrumes et de fleurs. Une pure merveille.

DESSERT MIRAGE

JUTEUX, CHÊNE ET VANILLE

CASK NO. 19.74
CHF 150.-



REGION	<i>Highland</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>19 years</i>
DISTILLED	<i>17 February 2003</i>
OUTTURN	<i>128 bottles</i>
ABV	<i>51.3 %</i>

Vous voilà chez le fleuriste où s'étalent de magnifiques roses, œillets et géraniums. Il s'en échappe une douce senteur de meringue combinée à des parfums de pistaches, miel et jus de citron pressé sur des framboises. Quant aux saveurs, elles se présentent sous la forme d'une boîte en chêne grillé et d'une immense explosion de goyave, mangue et bonbons à la banane. Changement radical quand on ajoute de l'eau. Les notes florales ont cédé la place à un bon Armagnac aux délicieuses textures cirées et notes d'orange. Puis, ce sont des biscuits Digestive Biscuits qui s'effritent parmi des bonbons de voyage. Apparaissent enfin des soupçons de noisettes côtoyant une saveur de crème fouettée, tandis qu'une opulence de desserts aux fruits tropicaux arrosés de sauce caramel vient conclure le tableau.

MILLE-FEUILLE ET '99' FLAKE

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 35.322
CHF 110.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
DISTILLED	<i>15 January 2008</i>
OUTTURN	<i>87 bottles</i>
ABV	<i>51.2 %</i>

Accueil délicieusement fruité en attaque olfactive – c'est comme de mordre dans une nectarine juteuse, la chair fraîche d'une poire ou de savourer des framboises mûres à point, le tout accompagné de pain d'épices, flapjacks et biscuits Custard Creams. En bouche, on a un gâteau Pound Cake (où chaque ingrédient pèse une livre impériale) recouvert de pâte à tartiner au citron Lemon Honey, crème fouettée et compote de myrtilles. Bref le dessert parfait pour conclure un barbecue d'été. L'eau fait ressortir un aspect plus sucré de la goutte avec mini doughnuts, mille-feuille, biscuits à la confiture de fraise Jammy Dodgers et sablés à la confiture. On y trouve aussi crème anglaise à la vanille et flan Angel Delight au caramel dur Butterscotch. En bouche, saveurs de menthes à mâcher, bonbons au citron vert et bâtonnet de friand au chocolat '99' Flake, glace moelleuse à la vanille dans laquelle on a introduit une gaufrette fourrée Wafer Sandwich.

GÂTEAU À LA PIÑA COLADA

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 9.256
CHF 142.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>18 years</i>
DISTILLED	<i>11 September 2003</i>
OUTTURN	<i>201 bottles</i>
ABV	<i>55.1 %</i>

« Quel nez merveilleux ! », s'exclama un membre du panel en présence d'une crumble aux pommes cuites, noyée dans la crème anglaise et vite alliée à des parfums de confiture de fraises sur toast chaud, roses, capucines et fleurs d'orange. Le palais était lié par des saveurs de glaçage fondant à l'orange, nougat et truffes en chocolat jouxtant noix de coco grillée et pelures de crayons mélangées à de l'orge maltée. Une goutte d'eau et se présentèrent forêts de pins luxuriantes baignées dans la chaleur du soleil, tandis qu'apparaissaient des notes sucrées de barbe à papa, pâte d'amandes et loukoums, le tout réuni dans une boîte de bois de santal. En bouche, on avait maintenant noix de cajou, brioches à la cannelle et génoise à la vanille recouverte d'un glaçage à l'orange et servie avec des cocktails Piña Colada.

CASSE-NOISETTES TURBO

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 85.71

CHF 120.-



REGION	<i>Speyside</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-PX Hogshead</i>
AGE	<i>15 years</i>
DISTILLED	<i>21 July 2006</i>
OUTTURN	<i>278 bottles</i>
ABV	<i>57.4 %</i>

Noisettes recouvertes d'huile et de beurre brûlé, châtaignes rôties et écorce de noix de coco avant l'arrivée d'un mix de bacon et de bois de santal odorant. De la bouche épicée déferla une vague de gingembre, clous de girofle et camphre, entrelacée de marmelade d'oranges sanguines. Cassonade saupoudrée sur bananes cuites au four et vin chaud en finale. Popcorn au toffee et rayon de miel brûlé émergent après quelques gouttes d'eau, avec beurre de cacahuètes, sherry Oloroso et porcini. En bouche, la goutte est maintenant plus douce avec des saveurs de pâte d'amande huileuse, pralin et bonbons à la réglisse. Sorbet à l'orange pétillant et délicieuse texture de chêne ciré en finale. La goutte a vieilli 13 ans sous pièce ex-Bourbon avant d'être transférée en pièce de chêne américain de 1er remplissage Pedro Ximenez.

PANETTONE AU MASCARPONE

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 71.91

CHF 106.-



REGION	<i>Speyside</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>14 years</i>
DISTILLED	<i>6 June 2007</i>
OUTTURN	<i>160 bottles</i>
ABV	<i>63.9 %</i>

Nos yeux s'illuminèrent aux premiers arômes de cette goutte : scones à la vanille dégustés avec des fraises fraîches et une grosse rasade de crème. Crémeuse, elle enrobe la bouche comme une cuillère de yaourt tropical, mélange de couches de mangue et de fruits de la passion dans un yaourt nature recouvert de granola à la noix de coco. Après légère dilution, nous nous sommes régalés en mangeant un croissant dont nous avons trempé les bouts détachés un à un dans le café, à la française. Nous avons mis à exécution l'art de « faire trempette ». Finale à l'italienne avec un panettone grillé accompagné de mascarpone à l'orange et d'un verre de vin de dessert Moscato d'Asti, servi frais.

VOUS AVEZ DIT NOIX ?

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 82.44

CHF 98.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>2nd Fill #4 Char Hogshead</i>
AGE	<i>11 years</i>
DISTILLED	<i>16 March 2011</i>
OUTTURN	<i>165 bottles</i>
ABV	<i>60.4 %</i>

Le nez décline de puissantes senteurs de roses, ceillets et fleurs de pommiers qui se mêlent à des parfums de noix de coco, crème fouettée sur meringues décorées de chamallows, chocolat au lait et tabac pour pipe à la cerise. Délicieuse texture de trifle aux cerises et noix du Brésil huileuses, le tout combiné à des saveurs de cannelle, bois sucré et biscuits au gingembre croustillants. L'eau apporte loukoum, confiture d'abricots et brioches à la cannelle servies avec une liqueur de noisette dans un chocolat chaud et des raisins de Smyrne dans une vieille boîte en bois ayant contenu des épices. En bouche à présent, saveurs arrondies de noix muscade, pelure d'orange confite et glace rhum et raisins, avec pistaches et pignons de pin grillés émiettés sur poires pochées et tarte aux groseilles à maquereaux. La goutte a séjourné huit ans en pièce ex-Bourbon avant d'être transférée en pièce fortement calcinée de 2nd remplissage.

POT-POURRI TOURBÉ

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 4.321

CHF 89.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>9 years</i>
DISTILLED	<i>24 January 2012</i>
OUTTURN	<i>240 bottles</i>
ABV	<i>64.5 %</i>

Cet échantillon était merveilleusement frais et aromatique, avec d'abondantes notes de linge frais séchant en bordure de mer, huile d'olive, fougères foulées, air marin, flaves d'eau de mer et galets. Mix d'herbes séchées, huile d'arbre à thé et un soupçon de fumée liquide. L'eau rendit la goutte plus épaisse. Il y avait maintenant des parfums de toile de jute, terre sèche, toile cirée et un arrière-plan de fumée de tourbe fumée éthérée. En attaque de bouche, c'était un délicieux mélange de sucré et salé avec lardons de pancetta en train de frire, saumure d'olives et fumée de tourbe sucrée. Huiles de laine de mouton, camphre, anis et thon saisi à la poêle. Après dilution, délicieuse fumée de tourbe aux parfums d'herbes, goudron naturel, huiles minérales, sels de bain, note d'amande salée, sirops pour la toux et eau de mer. Au bout de cinq ans de maturation, nous avons mélangé un certain nombre de fûts de cette distillerie. Nous avons ensuite enfutaillé dans de nouveaux fûts le single malt obtenu, afin qu'il poursuive sa maturation. Il s'agit ici d'un de ces fûts.

SUCRÉE ET FUMÉE

LÉGÈREMENT TOURBÉ

CASK NO. 4.327

CHF 108.-



REGION	<i>Highland</i>
INITIAL CASK	<i>Ex-Bourbon Hogshead</i>
FINAL CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>13 years</i>
DISTILLED	<i>28 January 2008</i>
OUTTURN	<i>246 bottles</i>
ABV	<i>60.4%</i>

En train de préparer un 'cocktail Aviation' typique avec gin, marasquin et liqueur de crème de violette, jus de citron juste pressé et garniture d'écorce de citron flambée. En bouche, la goutte est légèrement salée et parfumée d'une merveilleuse fumée florale. Notes de plantes très marquées en finale. L'eau ajoute des parfums de fraises fumées, sauce aux huîtres et embruns marins. En bouche, on trouve saumon fumé et sucré avec filet de miel et de sauce Teriyaki. Au bout de neuf ans de maturation, nous avons mélangé plusieurs fûts de la même distillerie. Le single malt obtenu a ensuite été enfutaillé dans différents fûts pour poursuivre sa maturation. Cette goutte provient d'un de ces fûts.

PURETÉ DE SAVEUR, EN VEUX-TU, EN VOILÀ !

TOURBÉ

CASK NO. 53.417

CHF 97.-



REGION	<i>Islay</i>
CASK	<i>Refill Ex-Bourbon Hogshead</i>
AGE	<i>10 years</i>
DISTILLED	<i>27 April 2011</i>
OUTTURN	<i>132 bottles</i>
ABV	<i>56.9%</i>

Nez lumineux et extrêmement pur plein de sels minéraux et de sels pour le bain, eau de mer, jus de pamplemousse, filet de citron sur huître écaillée et fumée de tourbe pure et vive. Et l'éclat de ce cheval de labour d'une distillerie d'Islay n'en reste pas là. L'eau apporta des notes de savon coaltar, sardines nappées d'huile d'olive fumée et braises d'anthracite. Attaque en bouche déclinant pétrole, saumure, fumée de tourbe vaguement sucrée, saumure de condiments, réglisse salée hollandaise et chips aux petits oignons vinaigrés. Pointe épicée d'huile de moutarde et sel de mer fumé en arrière-plan. L'eau dévoile des notes plus subtiles de citron confit en saumure, tapenade et gouttes d'iode. Touches plus vertes genre persil haché et algues séchées en finale.

LA PETITE GOUTTE DANS LA PRAIRIE

EPICÉ ET SUCRÉ

CASK NO. 140.12
CHF 125.-



REGION	Texas
INITIAL CASK	French Oak Barrique
FINAL CASK	2nd Fill Ex-Port-Barrique
AGE	4 years
DISTILLED	10 May 2017
OUTTURN	172 bottles
ABV	62.0 %

Après un an de maturation sous barrique de chêne français ex-Baby Blue Corn Whiskey, cette goutte a été transférée dans une barrique de Porto de 2nd remplissage. La palette olfactive est bien marquée par des parfums de Porto, confiture de prunes, pommes d'amour, cerises et tartelettes à la confiture de framboise auxquels s'ajoutent rhum branché, raisins secs, mélasse, cassonade et cuir neuf. L'attaque en bouche est crayeuse, puis irradie une chaleur de cannelle et une saveur épicée de piment rouge, avant de se stabiliser sur toffee, Bourbon sucré, noix de coco grillée et glace à la vanille. Touche de cuir et de tabac en finale. Après dilution, parfums d'huile de noix, résine de pin, bois de sauna et épices de Noël. En bouche, ce sont maintenant des saveurs de crêpes au beurre, miel, compotes de fruits, tabac à rouler Golden Virginia, caryer, chicorée et cerises amères. Tout simplement remarquable !

PÉCHÉS À LA CANNELLE

SINGLE CASK SPIRIT

CASK NO. CW1.5
CHF 123.-



REGION	Kentucky
CASK	Charred
AGE	12 years
DISTILLED	31 May 2009
OUTTURN	245 bottles
ABV	61.7 %

Pure tentation en olfactif avec cette abondance de toffee, brioches au Butterscotch et à la cannelle, le tout associé aux notes de bois doux d'un établi de menuisier et aux senteurs de grillé d'une boulange. Chaleureuse étreinte de beurre fondu sur épis de maïs suivie de noix de coco fraîche et de pain au chocolat. En bouche, c'est un mix de popcorn, noix de Macadamia et sirop d'érable, le tout enveloppé dans une douceur de velours. L'eau laisse filtrer un refrain plus terrien, fusion de gâteau épicé aux noix et crumble à la rhubarbe, raisins secs et marmelade. Puis, c'est le tour d'un milkshake au chocolat saupoudré de cannelle avant l'arrivée d'un mix de boisson gazeuse à la vanille Cream Soda, poitrine de porc carbonisée et fraîcheur d'une bouffée de menthe poivrée. Le tout est couronné par une fraîche saveur de chêne en finale. Mouture composée de 80 % de maïs, 8 % de seigle et 12 % d'orge maltée.

DÉLICIEUSEMENT 'OUF'

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 128.20
CHF III.-



REGION	<i>Wales</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Bourbon Barrel</i>
AGE	<i>8 years</i>
DISTILLED	<i>27 September 2013</i>
OUTTURN	<i>204 bottles</i>
ABV	<i>59.9 %</i>

Cette distillerie a un alambic très spécial qui accentue les caractères fruités de la goutte qu'elle produit. Et, c'est rien de le dire ! Le fruité est ahurissant ! Le nez incroyablement tropical explose tel un feu d'artifices de kiwis, melons, mousse de fruit de la passion, pêche melba et soda ultra tropical. Mélodieuse reprise tropicale en bouche avec melon, fruit de la passion, pie meringué citron mangue mais maintenant, il y a des notes plus graves. L'eau crée des remous en olfactif, développant des rythmes et contrepoints plus complexes – gousse de vanille, huile d'arbre à thé, bière blanche, fût carbonisé, tabac et eucalyptus. Le bouquet mûrit et tombe tel un beau fruit du rameau divin. En bouche, on a maintenant banane à gogo, ananas grillé, abricot, pruneaux, baba au rhum et eau de rose. Bref, un malt délicieusement 'ouf' !

UN DRAGON AUX MULTIPLES FACETTES

PROFOND, RICHE ET FRUITS SECS

CASK NO. 128.21
CHF 107.-



REGION	<i>Wales</i>
CASK	<i>1st Fill Ex-Fino Hogshead</i>
AGE	<i>6 years</i>
DISTILLED	<i>1 July 2015</i>
OUTTURN	<i>128 bottles</i>
ABV	<i>58.8 %</i>

De curieux et attractifs arômes de caramel salé et pommes au four juste faites (pommes d'amour pour certains ?). Mais on y trouve aussi confiture de fraises, fudge au whisky, pain noir avec mélasse et épices pour vins chauds. Whisky aromatique et complexe. Après dilution, on a herbes médicinales du genre absinthe sauvage et gauthérie. Puis, se profilent résines de bois durs, huile d'arbre à thé et tabac mentholé avec un soupçon de fumée de shisha à la fraise. Richesse de cacahuètes, bonbons à mâcher aux fruits Fruit Salad Chews, pastilles pour la toux à la cerise et tisanes de fruits exotiques résineuses. L'eau convertit le tout. Et ce sont épices de chai, liqueur de noix vertes, fèves de cacao, dentifrice aux herbes et pamplemousse rose au goût acide.

13 ET 14 JANVIER 2023

BURNS SUPPER

Profitez d'une soirée écossaise en l'honneur du poète national Robert Burns. Notre maître de cérémonie, Robin Laing, animera toute la soirée avec des poèmes, des chansons et avec un joueur de cornemuse.

Le prix de CHF 115.– comprend l'animation, l'apéritif, un menu traditionnel à trois plats, avec « Haggies, Neeps and Tatties » (alternatives disponibles), eau minérale et café/thé.

RÉSERVEZ VOTRE TABLE MAINTENANT

shop.smws.ch

VENDREDI, 13 JANVIER 2023, 19:00

LANDHOTEL HIRSCHEN ERLINSBACH

Pour les membres, le Landhotel Hirschen offre prix spécial pour passer la nuit:

Hébergement en chambre double
petit-déjeuner inclus pour 2 personnes CHF 185.–

Hébergement en chambre individuelle
petit-déjeuner inclus CHF 140.–

Hauptstrasse 125, 5015 Erlinsbach

VEUILLEZ RÉSERVER VOTRE CHAMBRE DIRECTEMENT AUPRÈS DE L'HÔTEL : WWW.HIRSCHEN-ERLINSBACH.CH

SAMEDI, 14 JANVIER 2023, 19:00

LA TABLE DE URS HAURI BERNE

Zeughausgasse 19, 3011 Berne





JOIN THE GATHERING

70.47 LE COFFRE À JOUETS QUI GRINCE DE MÈMÈRE

Pour ce whisky, les notes de dégustation ont été rédigées par nos membres. Nous félicitons notre membre Raphael Lingg – sa suggestion pour le nom de cette mise en bouteille a été retenue et il recevra une bouteille en cadeau.

LE COFFRE À JOUETS QUI GRINCE DE MÈMÈRE

SUCRÉ, FRUITÉ ET MOELLEUX

CASK NO. 70.47
CHF III.-



REGION	Highland
CASK	Refill Ex-Bourbon Barrel
AGE	14 years
DISTILLED	31 January 2008
OUTTURN	126 bottles
ABV	57.5 %

Attaque : sucre, caramel à gogo, pomme, poire Williams et fruits exotiques. Puis, légère touche fraîche de menthol et de notes de cire bois. Pour un membre du Panel, ces parfums évoquent le coffre à jouets de sa grand-mère (elle s'appelait Mimi) qui était rempli de vieux journaux, cartes à jouer et crème pour les mains. Après l'addition d'eau, ce sont des parfums d'abricots et fruits rouges qui s'imposent. En bouche, on trouve amaretto, vermouth et eau-de-vie, un peu comme si vous mordiez dans une tourte au kirsch de Zoug. La goutte est légèrement salée avec une note amère très agréable et peut-être aussi une touche de cire bois. Côté épicé très affirmé.

CLAUSES EN PETITS CARACTÈRES

COMMANDES

Nous acceptons les commandes par téléphone, e-mail ou via notre boutique en ligne. Les entretiens téléphoniques peuvent être enregistrés dans le cadre professionnel.

LIVRAISON

Les livraisons sont effectuées par le service de colis de la poste suisse. Les frais d'envoi sont de CHF 8.– par Economy, CHF 10.– par Priority ou CHF 20.– CHF par Swiss-Express « Lune ». Pour les commandes d'un montant supérieur à CHF 400.–, les frais de port sont offerts (envoi par Economy).

RÉCLAMATIONS

Les articles endommagés doivent être restitués à la poste immédiatement ou sous 7 jours au plus tard. Il faut également joindre le procès-verbal de dommages de la poste.

ÉCHANGE/REPRISE

Votre commande est ferme. En principe, les marchandises commandées ne peuvent être ni échangées, ni reprises, à l'exception des colis endommagés pendant le transport et en cas d'erreur de livraison.

PRIX

Sauf mention contraire, les prix indiqués (par téléphone, dans les catalogues, par e-mail ou dans la boutique en ligne) s'entendent toujours en CHF, TVA au taux légal en vigueur incluse (n° de TVA: CHE-249.623.143 TVA). Les prix s'entendent toujours pour l'unité indiquée (dans la plupart des cas par bouteille). Sous réserve expresse de modification des prix et des offres ainsi que des possibilités de livraison.



DÉGUSTATIONS

HORAIRES DES
DÉGUSTATIONS
19:00 - 22:00

Lors des dégustations, 5 whiskies sont présentés, parfois déjà parus dans l'Outturn, parfois des surprises, avec lesquels nous vous servons du pain et du fromage.

Vous pouvez ensuite goûter, contre paiement, d'autres whiskies de la gamme actuellement disponible et acheter des bouteilles.

Coût par personne CHF 60.-.

DATE	LIEU	ADRESSE
Vendredi, 4 novembre	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Jedi, 10 novembre	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 11 novembre	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 18 novembre	Saint-Gall	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Jedi, 1 décembre	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 2 décembre	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Jedi, 8 décembre	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 9 décembre	Lausanne	Tibits (1er étage), Place de la Gare 11
Vendredi, 16 décembre	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Jedi, 2 février	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai
Jedi, 9 février	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 10 février	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 17 février	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jedi, 9 mars	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 10 mars	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 17 mars	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Jedi, 23 mars	Saint-Gall	Militärkantine, Kreuzbleicheweg 2
Jedi, 4 mai	Bâle	Zunftsaal im Schmiedenhof, Rümelinsplatz
Vendredi, 5 mai	Lausanne	Tibits (1er étage), Place de la Gare 11
Jedi, 11 mai	Berne	Gesellschaft zum Distelzwang, Gerechtigkeitsgasse 79
Vendredi, 12 mai	Zurich	Zentrum Karl der Grosse, Kirchgasse 14
Vendredi, 26 mai	Lucerne	Hotel Schweizerhof, Schweizerhofquai

RÉSERVATION
INDISPENSABLE
POUR TOUS LES
ÉVÉNEMENTS

Les réservations ne seront garanties qu'après leur règlement. Nous ne pouvons pas accepter les annulations ; mais s'il y a une liste d'attente, nous essaierons de trouver un autre membre pour

remplacer. Nous nous réservons le droit d'annuler l'événement si le nombre de participants est insuffisant. Les participants doivent avoir 18 ans révolus. Les membres peuvent acheter des billets pour et être accompagnés d'invités.



**Pour des nouvelles plus récentes,
suivez-nous sur Facebook :**
www.facebook.com/smwsswitzerland

SMWS Switzerland llc
Route des Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex
Switzerland

T +41 62 849 97 40 | SMWS@SMWS.CH

www.smws.ch
 www.facebook.com/smwsswitzerland